CHEF DE PRODUCTION EN CAFÉTÉRIA COMMERCIALE (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS

FONDATION PLURIEL
Conjuguons nos singuliers

La Fondation Pluriel est un collectif engagé au service des personnes en situation de handicap, de dépendance ou de fragilité sociale. Parce que chaque personne est unique, nous accompagnons chacune d'elle dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses projets, en l'aidant à atteindre toute l'autonomie dont elle est capable, dans le cadre d'une inclusion raisonnée. Avec l'aide de nos partenaires, nous développons des dispositifs complémentaires afin de proposer des parcours fluides et sans ruptures, autour de la scolarisation, de la formation, du travail, de l'habitat, des loisirs, du soin…

TYPE DE CONTRAT : CDI
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT PLURIEL SITE BESANCON RUE DE DOLE

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 octobre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-311

LA STRUCTURE

VOS MISSIONS

Sous l'autorité du responsable des cafétérias, vous interviendrez sur notre cafétéria commerciale et serez chargé(e) de la gestion de l'activité du restaurant qui propose des plats traditionnels et fonctionne sous un format de self-service, et du développement des autonomies et des compétences d'une équipe de professionnels et de personnes en situation de handicap.

Mission de production :
- En amont de la production, préparer les menus et effectuer les commandes nécessaires,
- Planifier la production, puis organiser le travail des équipes,
- Participer à la production, au service, au nettoyage avec les équipes en place,
- Veiller au respect des objectifs qualitatifs et quantitatifs de production, mais également aux objectifs d'équilibre économique,
- Veiller au respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur,
- Valoriser la prestation Cafétéria et le Service Traiteur,
- Travailler en partenariat avec les autres services en interne et en externe.

Activité d'accompagnement :
- Participer à l'élaboration et suivi des Projets personnalisés/Entretiens Professionnels des personnes en situation d'handicap,
- Encadrer au quotidien en développant les potentialités, les compétences au poste de travail, en donnant l'accès à l'autonomie personnelle et professionnelle,
- Travailler avec une équipe pluridisciplinaire.

Fondation

VOTRE PROFIL

- De formation technique, idéalement CAP / Bac Pro cuisine voire plus, vous justifiez d'une réelle expertise en cuisine ;
- Vous maîtrisez les gestes et techniques de production en restauration traditionnelle ;
- Vous êtes autonome, rigoureux, organisé et avec le sens du relationnel ;
- Vous savez gérer la cuisine d'un restaurant ;
- Vous maîtrisez l'outil informatique ;
- Vous êtes passionné, aimez partager votre expérience et votre savoir-faire.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?
Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementptip@fpluriel.org